

## SOUL FOOD

Caesar salad | Hühnerbrust | Parmesan | Römersalat | Croutons

Euro 14,00



Garnelen | Maissalsa | Limetten Mayonaise | Knoblauchbrot

Euro 12,50

Schon Gewusst ?



Tomatensuppe | Smokey MaisCracker / Buttermilch

Euro 6,00

Gelbe Paprika Schaumsuppe | Quinoa Crunch / Green Trüffelöl

Euro 7,50

Barbecue ist in den USA mehr  
ein soziales Ereignis bei dem  
Menschen aus allen  
gesellschaftlichen Schichten  
gemeinsam essen. Also genau  
unser Ding.

## Das Craft Beer zum Barbecue

Rochefort Craft Beer

.....

.....

.....

0,33l

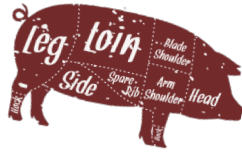
Euro 2,17 WES



Barbecue wie du es am liebsten hast.  
Wähle einfach ein Hauptgericht, Zwei Beilagen und eine Sauce.

1

## CLASSIC RIPS



Vom Hausruck Hausschwein Euro 14,00  
Hickory Smoke | Apfel |  
Euro 14,00

Vom Cult Beef / Bone Aged Rind  
Missisipi Style |  
Euro 14,00

PRIME MEAT

## STEAKS



Filet Steak - „Centercut“ / Das Filet Mittelstück 220g  
Cranberries | Thymian | Butterschmalz  
Euro 29,00

T - Bone Steak - Beiried und Filet am T-Knochen 500g  
Rosmarin / weißer Pfeffer | Limette  
Euro 30,00

Striploin / Rump Steak - Aus der niederen Lende 230g  
Smoked Butter | Zitronenthymian | Dijon Senf  
Euro 25,00

## & MORE

Spicy Barbecue Garnelen  
Euro 14,00

Church Fried Chicken  
Euro 14,00

2

## SIDES

Potatoe Skins  
Ofenkartoffel  
Klassischer Kartoffelsalat

Bohnen  
Gegrillte Tomate  
Karamalisierte Zwiebel

Südsaaten MaisBrot  
Knoblauch - Rosmarin Baguette  
Barbecue Mais Fladenbrot

3

## Sauces

Avocado Guacamole - Healthy

Sauerrahm Limette - Light

Hickory Apfel - Smokey

Jalapeno Mayo - Spicy

## Kalte Vorspeisen

„Tartar“

- gehacktes, und mariniertes Filet vom Pinzgauer Rind -  
mit Erstlingszwiebel  
Toast und Butter

Euro 12,50

Schafmilchkäse

vom Seegut Eisl aus Abersee  
in dünnen Kartoffeln gebacken mit Walnüssen und süß sauren Delicious Äpfeln

Euro 11,50

## Suppen

Klare Tafelspitzsuppe

mit Fritatten, Leberknödel oder „gezogenem“ Rauchfleischstrudel  
und Schnittlauch

Euro 3,80

---

Risotto aus Carnarolireis

mit Avocado, weißem Spargel aus dem Marchfeld, Rucola und Parmigiano

Euro 14,50

Mit der Hand gemachte, dünne Nudeln aus Durumgrieß  
mit großen und kleinen Garnelen,  
Parmesan und Pesto aus grünen Kräutern und Pinienkernen

Euro 15,50

## Hauptspeisen

### Wiener Schnitzerl"

- aus dem Kaiserteil geschnitten und in der Pfanne gebacken -  
mit Petersielkartoffel  
und handgerührten Preiselbeeren

vom Kalb Euro 16,00    vom Schwein Euro 12,50    mit gemischtem Salat + Euro 4,50

### Drei Medaillons vom Grill

- von Rind, Hausruck - Jungschwein und Truthahn -  
mit allerlei frischem Gemüse der Jahreszeit und Pommes frites

Euro 14,50

### Alt - Wiener Zwiebelrostbraten

- aus der „Niederer Beiried“ vom Alm – Ochsen geschnitten -  
mit sauren Gurken, Zwiebellocken  
und gebackenen Kartoffeln

Euro 17,00

## Die ersten Eierschwammerl

in Rahm mit Serviettenknödel und Kräuter vom Hausgart'l

Euro 15,00

mit „Lady Steak“ vom Hausruck Kalbsrücken 150g Euro 24,00  
mit „Entrecôte“ vom Hausruckrind 150 g Euro 24,00

Traditionelles „Riesling - Rahmbeuscherl“ vom heimischen Milchkalb  
mit Serviettenknödel und Petersilie

Als Hauptspeise Euro 10,50    Euro 7,50

Variation schnittfrischer und marinierter Salate der Jahreszeit  
mit Schafskäse, Oliven und Aceto Balsamico

Euro 11,00

Allerlei marktfrische Salate der Jahreszeit Euro 4,50